ガステーブルコンロ
取扱説明書 保証書付

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

代表品名コード	LW2250TSQSIL/R
型式名	LW2250TL/R

このたびは、ハーマンのガステーブルコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の54ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。

安全なご利用のために

各部のなまえ ···· 1
かんたん操作ガイド ···· 3
必ずお守りください（安全上の注意） ···· 5
機器の組み立てと設置 ···· 14
周囲の防火措置（機器の設置）について ···· 15
ガス接続について ···· 16

毎日の使いかた

コンロを使う準備 ···· 17
コンロの使いかた ···· 19
センサー解除モード ···· 21
タイマーモード ···· 23
揚げものモード ···· 25
湯わかしモード ···· 27
炊飯モード ···· 29
グリルを使う準備 ···· 33
グリルの使いかた ···· 35
電池交換 ···· 37

長くご利用いただくために

お手入れ ···· 38
安全機能 ···· 43
Q＆A（よくあるご質問） ···· 44
故障かな？と思ったら ···· 48
お知らせ表示について ···· 50
安全・便利機能の使いかた ···· 51
仕様・アフターサービス ···· 52
交換部品・別売部品 ···· 53
保証書 ···· 54

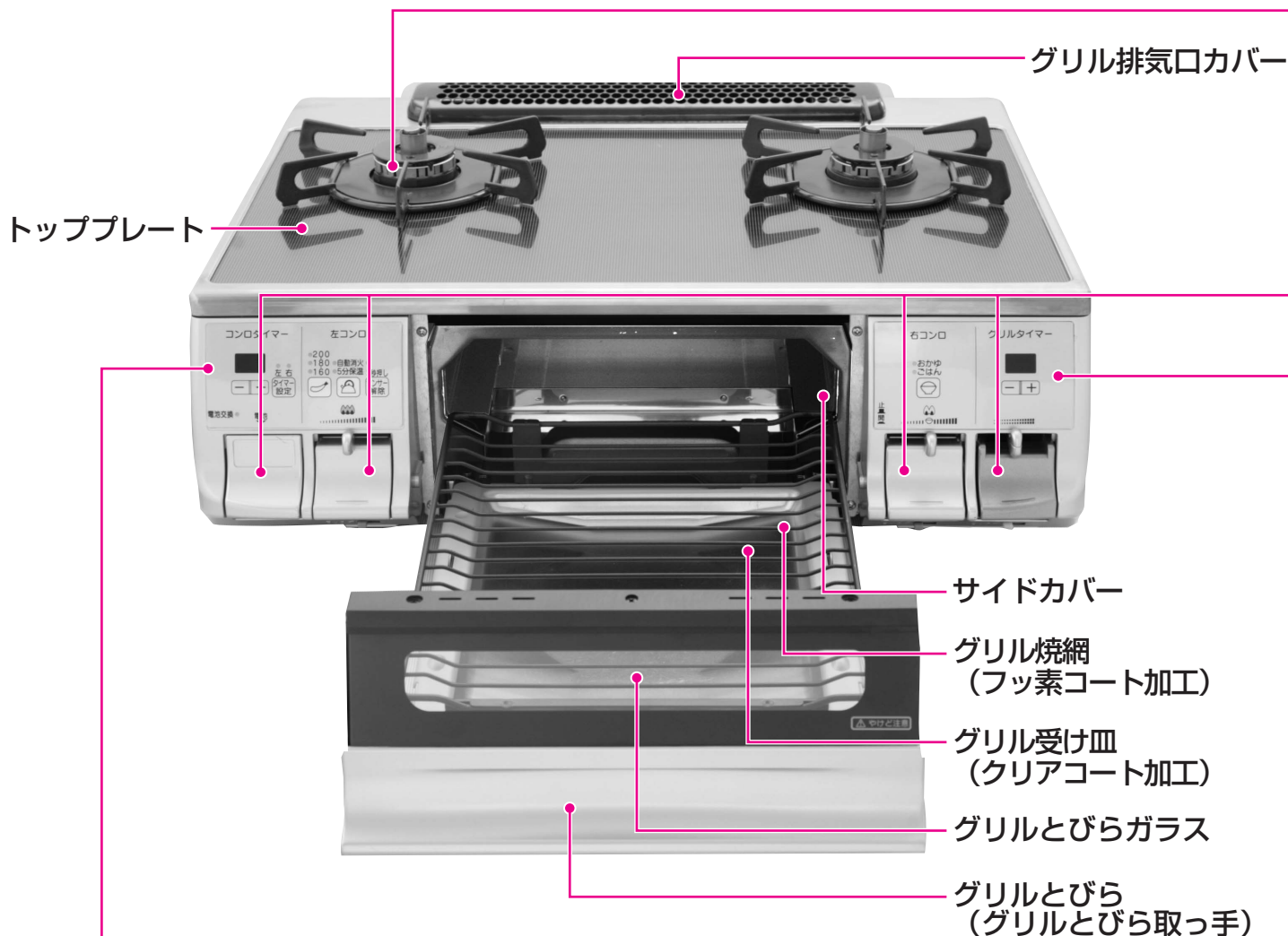
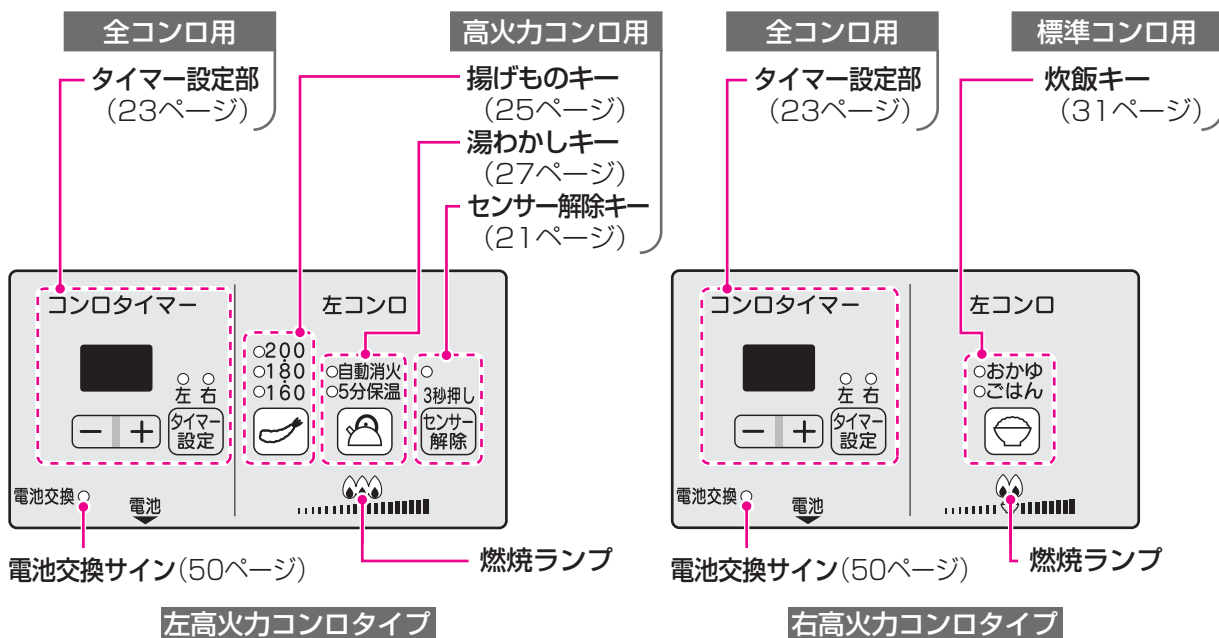
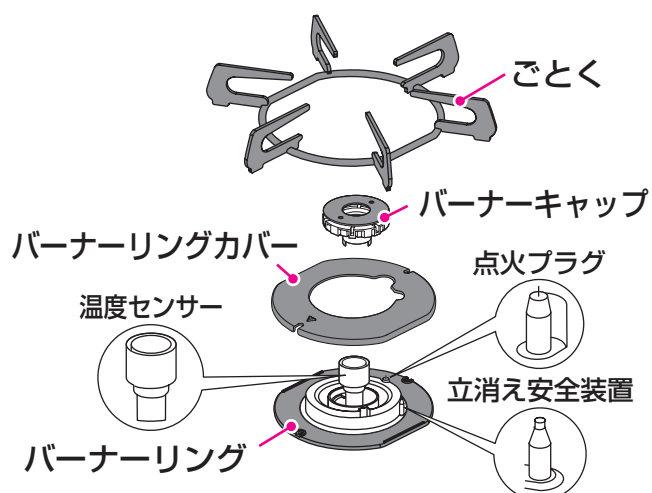
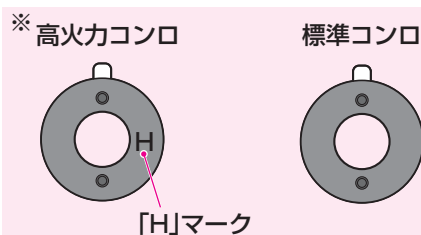
こんなときも、あわてないで

- 火がつかない
- 火が消えてしまう
- 火が小さくなってしまう

Siセンサーコンロの安全機能です。
（詳しくは、47ページを参照してください。）

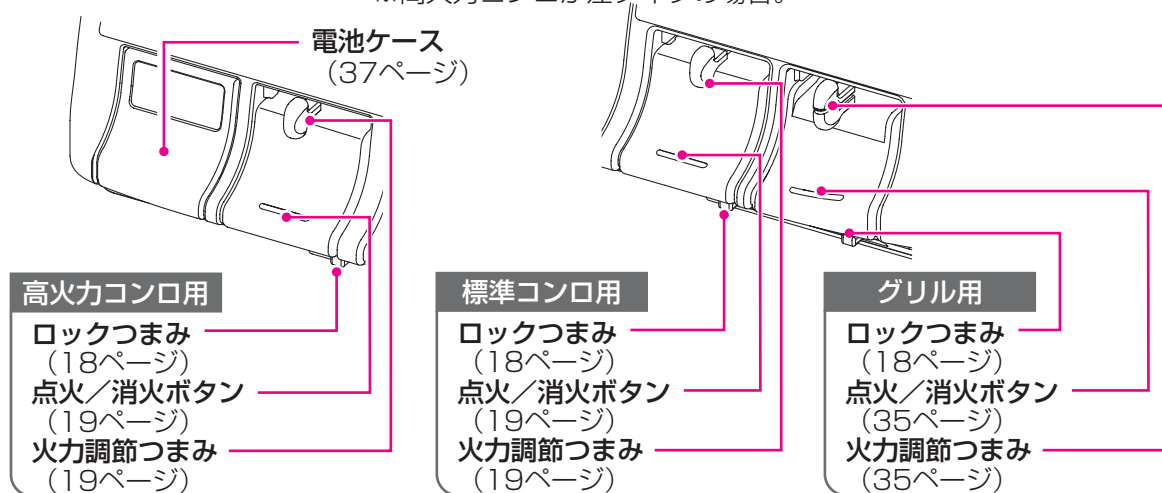
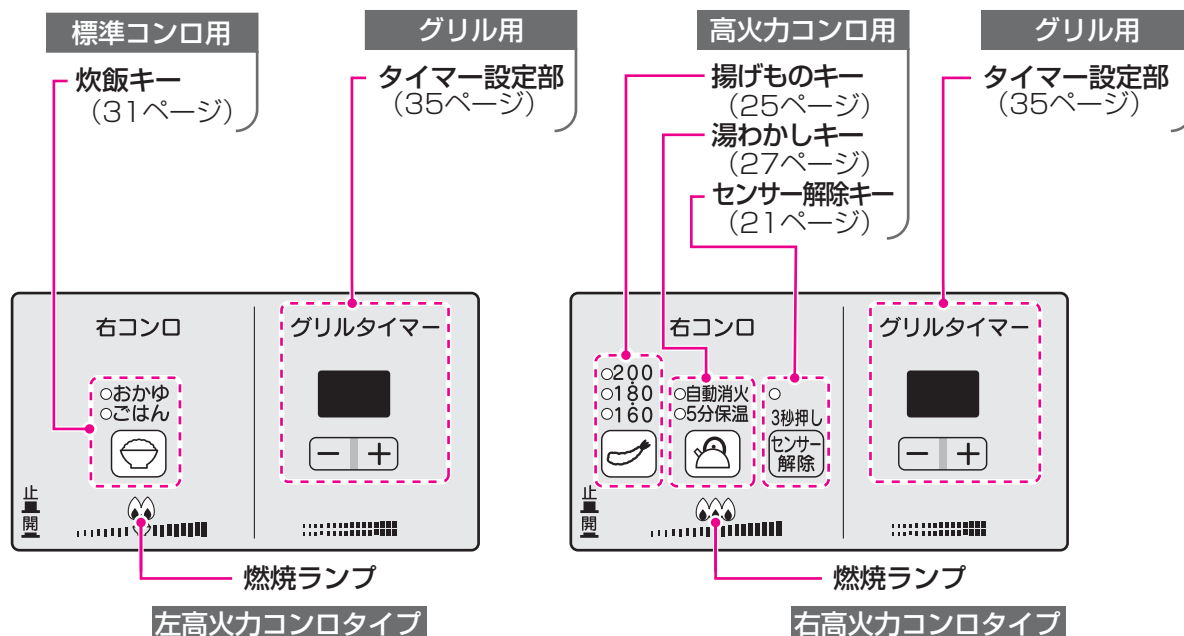
TW83-01

各部のなまえ

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。
※写真は、高火力コンロが左タイプで説明しています。

コンロ調理部

※高火力コンロは、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

※取り付け方法については、『機器の組み立てと設置』（14ページ）を参照してください。

電池ケース部・コンロ・グリル操作部（パネル）

※高火力コンロが左タイプの場合。

右コンロ・グリル操作部（シート）

かんたん操作ガイド

・点火／消火ボタンは、止まるまでいっぱいに押す。
※楽々点火方式で、手を離しても連続スパークして自動点火します。

点火の際は

・ごとくの中央に鍋を置く。

⚠警告

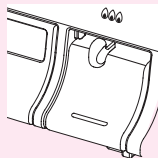
温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

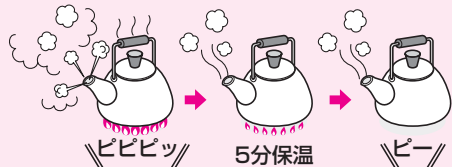
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。

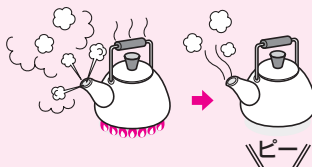
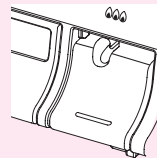
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

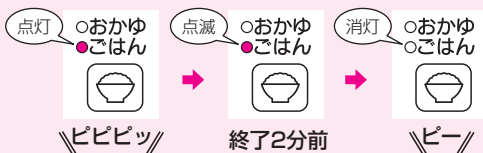
お知らせ

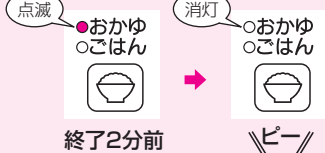
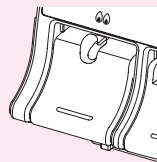
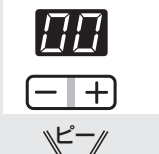
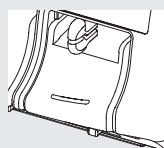
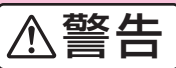
自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

『ピピピッ』と鳴ったら調理開始

④調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

5分保温の場合

『ピピピッ』と鳴ったら5分間火力「弱」となり、『ピー』と鳴ったら自動消火

自動消火の場合

『ピー』と鳴ったら自動消火

④点火／消火ボタンを戻す

ごはんの場合

『ピピピッ』と鳴ったら自動消火したあと、むらしを開始し、『ピー』と鳴ったら終了

おかゆの場合

『ピー』と鳴ったら自動消火

④点火／消火ボタンを戻す

『ピー』と鳴ったら自動消火

④点火／消火ボタンを戻す

必ずお守りください（安全上の注意）

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

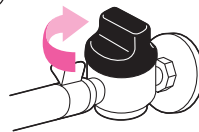
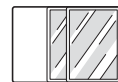
区分	内容
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

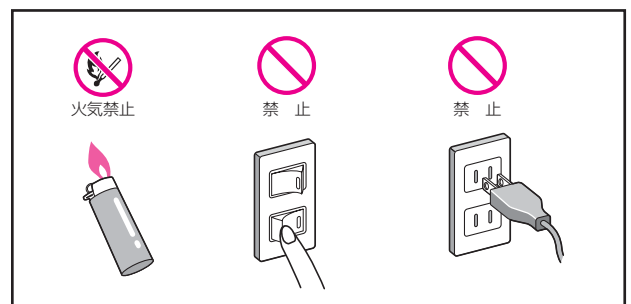
■注意・禁止内容の絵表示

必ず守る	換気する	発火注意	禁止
火気禁止	分解禁止	接触禁止	

⚠危険 ガス漏れの際には

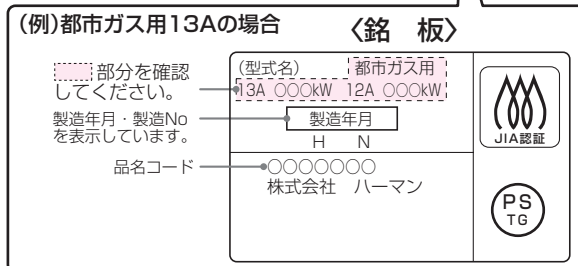
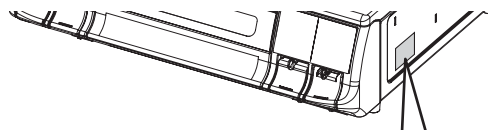
ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

①
②
③
ガス漏れ時は、絶対に
- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、**火災の原因になります。**

⚠警告 使用するガスについて

銘板(機器右側面に貼付)に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。**

供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または、もよりのガス事業者にお問い合わせください。

⚠警告 火災予防のために

設置の際には

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**

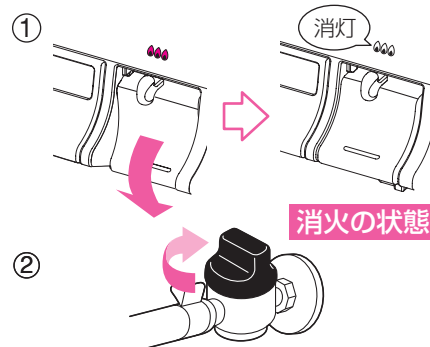
- 離隔距離については15ページを参照してください。
  防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)にお問い合わせください。

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題がある場合があり、**火災の原因になります。**

機器をご使用の際には

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

①消火する。
　(点火／消火ボタンを「消火の状態」にする。)
②ガス栓を閉じる。
③お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。
火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時はガス栓も閉じてください。

ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する

火災のおそれがあります。

必ずお守りください(安全上の注意)

⚠警告 火災予防のために

機器をご使用の際には

禁止

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**

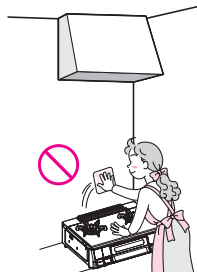
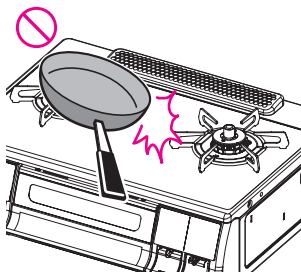
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

禁止

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、**異常過熱や火災の原因になります。**

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

禁止

火がついたまま持ち運ばない

やけどや火災の原因になります。

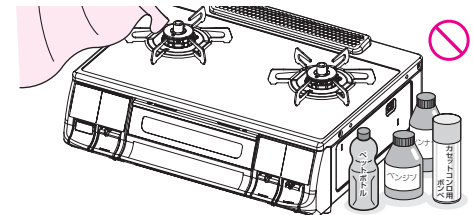
禁止

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
また、機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを、敷かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**

コンロ部をご使用の際には

発火注意

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、**火災の原因になります。**
（センサー解除モードについては、21ページを参照してください。）

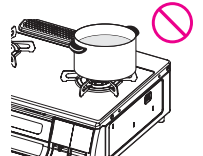
禁止

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**

禁止

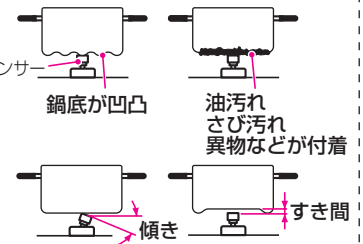
鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

禁止

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。

- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

禁止

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。

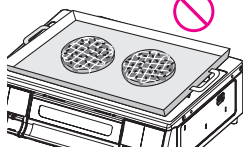
⚠警告　火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

禁止

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

禁止

焼網は使用しない

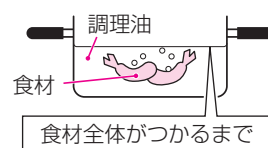
トッププレートに落ちた油などが発火したり、**機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。**

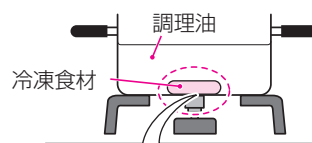
揚げもの調理の際には

必ず守る

揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、**発火するおそれがあります。**
とくにフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、**発火するおそれがあります。**

禁止

冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、**発火するおそれがあります。**食材は中央部を避けて置いてください。

冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

禁止

複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。**発火が起こりやすくなる場合があります。**

禁止

揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。
揚げすぎると油が飛び散り、**発火や、やけどのおそれがあります。**

グリル部をご使用の際には

必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

必ず守る

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

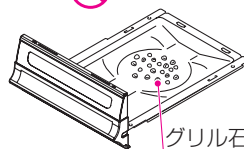
禁止

グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

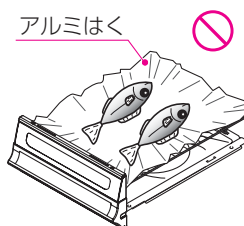
火災や不完全燃焼の原因になります。

禁止

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

たまった脂が発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

発火注意

脂が多く出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

点検の際には

分解禁止

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ③

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

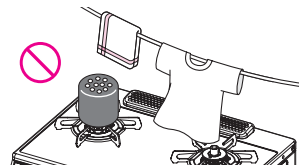
必ず守る

点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**

禁　止

調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。**過熱・異常燃焼による機器焼損**や衣類などが落下して**火災の原因になります。**

グリル部をご使用の際には

必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**

発火注意

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

必ず守る

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
①点火／消火ボタンを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。
手順に従わなかった場合は、火災の原因になります。

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には

必ず守る

水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて**やけどやけがのおそれがあります。**

必ず守る

棚の下など落下物の危険のある所を避ける
機器の上に落ちたものが燃えて、**火災の原因になります。**

禁　止

湯沸器の下には設置しない
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、**火がつかない場合があります。**また、湯沸器の寿命を縮めます。

禁　止

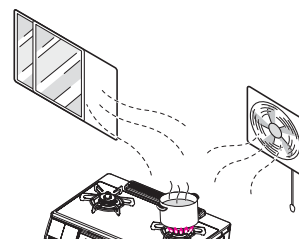
冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しない
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

禁　止

照明器具など樹脂製品の下に設置しない
照明器具のかさなどが**変形・変色する原因になります。**

機器をご使用の際には

換気する

使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**

⚠注意 ガス事故防止のために

お手入れの際には

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る

水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**

コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する

やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**

※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める

炎や熱で顔や手など、**やけどの原因になります。**

※とくにコンロ調理中は、温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない

・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
　不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、**やけどや取っ手の焼損の原因になります。**

突沸現象について

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。
・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください(安全上の注意) ④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

必ず守る

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取り外さずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

必ず守る

グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、**やけどの原因になります。**また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

禁止

グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
やけどの原因になります。

禁止

グリルとびらに重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらが外れ、**けがや機器損傷の原因になります。**

禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**

禁止

グリル受け皿に水を入れて使用しない
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。
グリル機能が正しくはたらかなかったり、**調理物が燃えるなどの原因になります。**また、お湯がこぼれて**やけどの原因にもなります。**

接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**

お手入れの際には

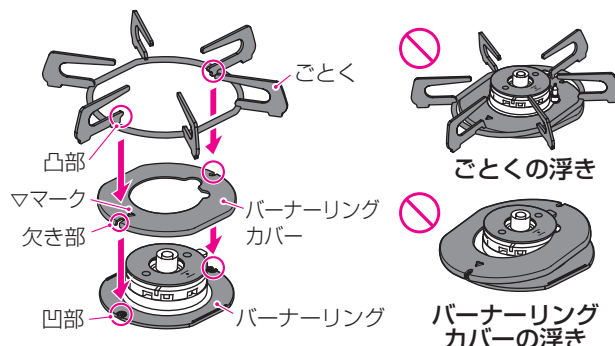
必ず守る

お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、**やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。**

必ず守る

ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける
(40ページ)
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

ごとくの浮き

バーナーリングカバーの浮き

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

禁止

トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの**変色や損傷の原因になります。**

禁止

ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や**機器焼損の原因になります。**

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

グリルとびら、コンロ操作部、グリル操作部、電池ケース部などに、重いものをのせたり強い力を加えない

機器損傷の原因になります。

エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると**温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。**

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

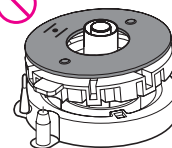
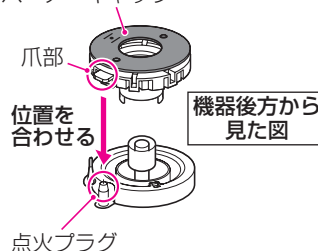
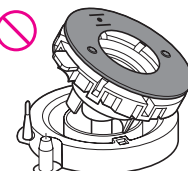
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。また、ひんぱんに開けたり閉めたりしないでください。

トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどのおそれがあります。

お手入れの際には

バーナーキャップは正しく取り付ける(39ページ)

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、

- 点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
- 機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
- 誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの浮き

⚠注意 お子さまに対する注意

小さなお子さまだけで使用させない

思わぬ事故の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(18ページ)

⚠注意 正常な動作のために

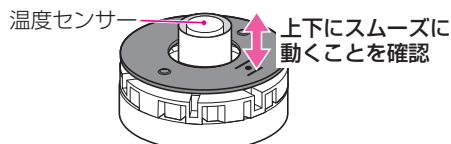
温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する

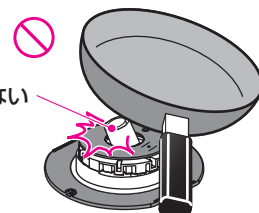
温度センサーのお手入れはこまめに行う(39ページ)

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**

密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

温度センサー

上下にスムーズに動くことを確認

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**

必ずお守りください(安全上の注意)

お願い

機器について

■この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■長期間使用しない場合は・・・
- ガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取り外してください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、**機器をいためる原因になります。**

■機器を廃棄する場合は・・・
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

お手入れについて

■機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。
機器内部に水が浸入し、**故障の原因になります。**

グリルのご使用について

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(43ページ)がはたらいて、**焼き上がる前に消火する場合があります。**

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
グリル過熱防止センサー(43ページ)がはたらいて、**消火する場合があります。**

■冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。
また、冷凍された魚などは、しっかりと解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

機器のご使用について

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

■トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、**機器が故障する原因になります。**

コンロのご使用について

■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。
消し忘れに注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**
また、コンロから鍋を外されている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、**温度センサーが正しくはたらかない場合があります。**

■コンロを弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。
グリルとびらの開閉により発生した風で、**コンロの火が消える場合があります。**

■強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。
鍋を動かすときは注意してください。

■煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**

機器の組み立てと設置

◎グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。

取り付けかた

乾電池

・電池ケースに乾電池を入れてください。(37ページ)

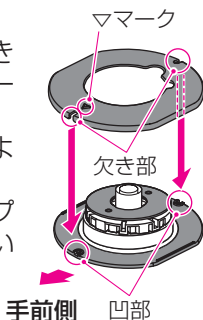
グリル排気口カバー

・ツメ部(左右2カ所)を角穴部(左右2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。

バーナーキャップ

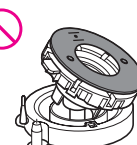
・爪部を後ろ側にして点火プラグ位置に合わせ、浮きがないように取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

バーナーリングカバー

・▽マークを手前にし、欠き部(前後2カ所)をバーナーリングの凹部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。
※バーナーリングは、トッププレートに固定されています。

サイドカバー

奥のフックに切り欠き部を差し込み、手前のフックに穴部を引っかけて取り付けてください。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。
サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。

ごとく

・内側の凸部(前後2カ所)を、バーナーリングカバーの欠き部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。

グリル受け皿・グリル焼網

・グリル受け皿の角穴Ⓐ(左右2カ所)がスライド枠の凸部(左右2カ所)に入るように置いて取り付けてください。
・グリル焼網の凸部(前後4カ所)をグリル受け皿の角穴Ⓑ(前後4カ所)に差し込んで取り付けてください。
※どちらも"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

⚠注意

必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

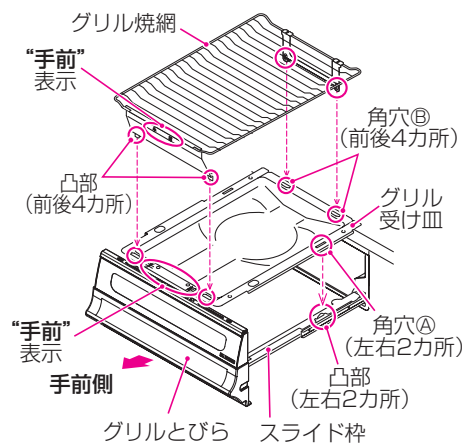
バーナーキャップの浮き

必ず守る

ごとくとバーナーリングカバーは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

ごとくの浮き

バーナーリングカバーの浮き

周囲の防火措置（機器の設置）について

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠警告

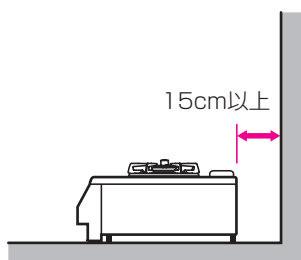
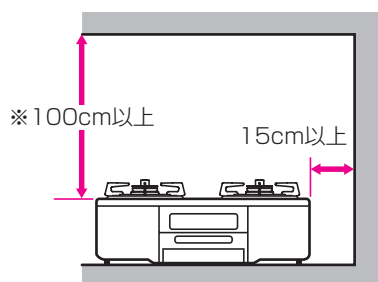
可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う

高火力コンロ側は壁から離す

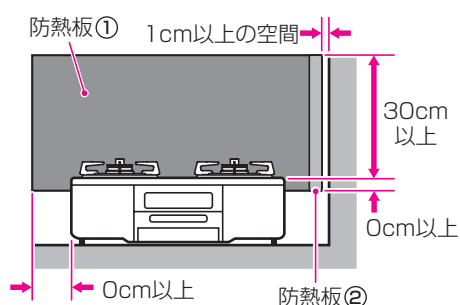
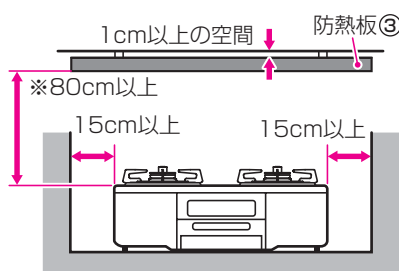
壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず弊社指定の防熱板（別売品）を取り付けて 防火措置2 を行う

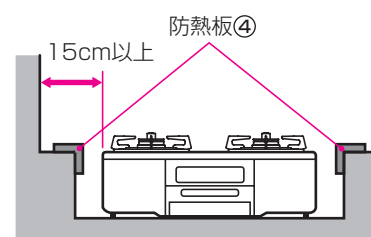
防火措置を行わないと、**火災のおそれがあります。**

防火措置1

・可燃物（壁・たななど）から離す。
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法です。

◎防火措置1の条件を満たせない場合。

防火措置2

側面・背面

上　面

※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面

別売防熱板

別売防熱板の種類			
	コ　ー　ド　番　号	高さ(mm)	幅(mm)
①	LP0105	350	600
②	LP0106	350	535
③	LP0107	550	900
④	LP0108	150	500

・防熱板は4種類用意しております。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。

ガス接続について

ガス接続について

ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

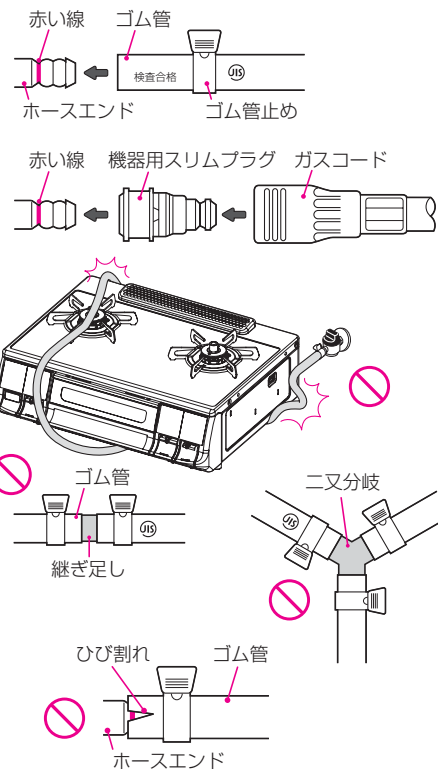
⚠警告

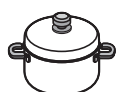
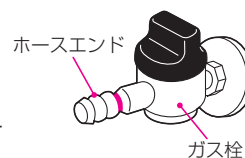
ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。

ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。

ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。

接続口に汚れやゴミがないようにする。
ガス漏れの原因になります。

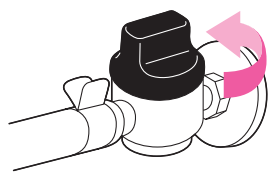
ゴム管は、ときどき（6カ月に1回程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

迅速継手を使用する場合は、ガス栓のホースエンドにより接続具が異なります。
接続はお買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に依頼してください。

コンロを使う準備

鍋の選びかた

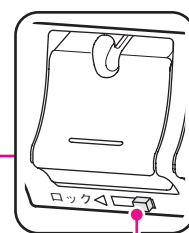
鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 揚げものなど (※5 油の量：200mL以上)	温調機能 揚げもの ☞25 (油の量：500mL ～1000mL)	温調機能 湯わかし ☞27 (水の量：500mL ～2000mL)	温調機能 炊飯 ☞29 (ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス (薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋・多層鍋 (ステンレス厚手鍋)	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	×
やかん	－	－	－	○ ※2	－

○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　高火力コンロはセンサー解除モード(21ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：揚げものの場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

お願い

中華鍋を使うときは、
・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

❶ ガス栓を全開にする

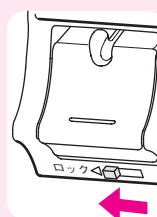
❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

ロックつまみ

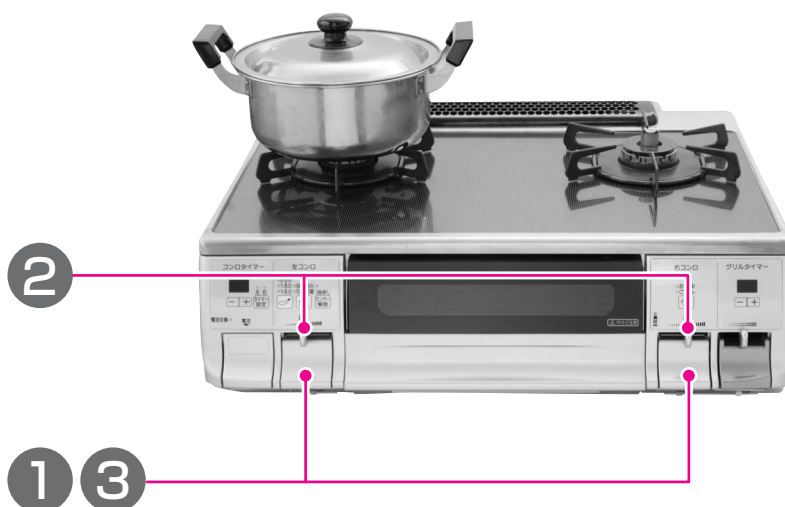
ロック機能について

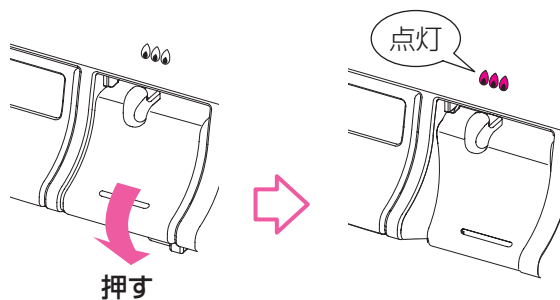
小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、点火／消火ボタン毎にロックすることができます。

・点火／消火ボタンが「消火の状態」のときにロックつまみを動かすことができます。

※ロックつまみを左にするとロック状態になります。
ロックつまみを右にするとロックが解除できます。

◎ロック状態　　◎ロック解除

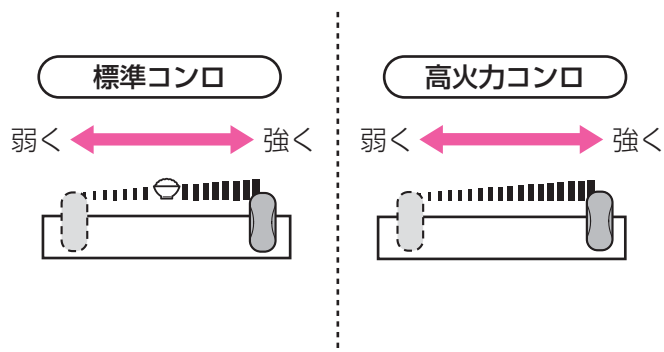
コンロの使いかた（基本操作）

『コンロを使う準備』(P17)
をよく読み、準備をする

1 点火する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

燃焼ランプが点灯します。

※火力調節つまみが弱火側（左側）にある場合、つまみは強火側（右側）に動きます。高火力コンロの場合は安全のため、火力調節つまみが強火側（右側）にある場合、つまみは中火位置（中央）に動き、中火点火します。

2 火力調節する

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。

※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

調理をするときのお願い

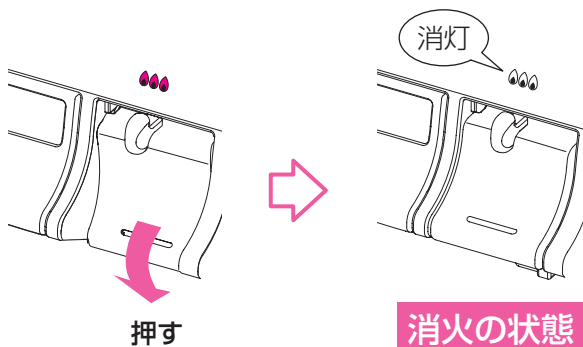
⚠注意

必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）
※突沸現象については、10ページを参照してください。

- **炒めもの（野菜炒めなど）、焼きもの（目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。**
  予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。
- **きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、高火力コンロのセンサー解除モードで調理する。**
  水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- **揚げものは高火力コンロの揚げものモードで調理する。**
  揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

③ 消火する

燃焼ランプが消灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

お知らせ

約120分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（51ページ）

高温状態とは

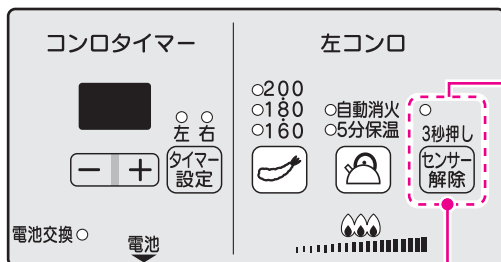
直火料理（あぶりもの）、炒めものなどの通常時より高い温度での料理（21ページ）や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で火力調節している状態のことです。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

センサー解除モード〈高火力コンロ〉

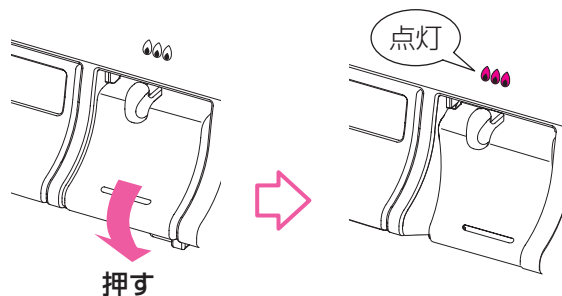
・直火料理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などは、センサー解除モードをお使いください。

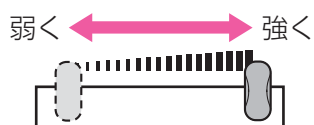
『コンロを使う準備』（P17）をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く

高火力コンロ操作部（シート）

※左高火力コンロで説明しています。

① 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

燃焼ランプが点灯します。

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。

② センサー解除を設定する

○センサー解除キーを3秒以上押してください。ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、ランプが点灯します。

ランプ：点灯
ブザー音：『ピピピッ』

※再度、センサー解除キーを押すと、ブザー音『ピッ』でお知らせし、ランプが消灯して、センサー解除モードが取り消されます。

※設定を解除しても消火しません。

センサー解除モードとは

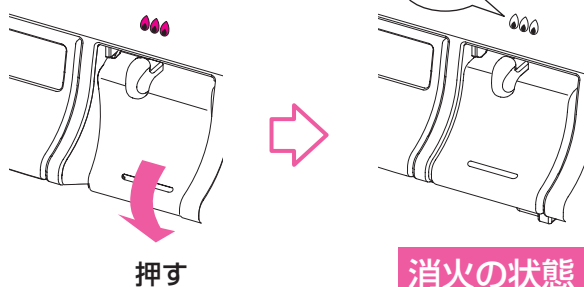
すべての安全機能が解除されるわけではありません

※センサー解除モードとは、温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、通常時より高い温度まで調理できる機能です。センサー解除モードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。
※センサー解除モードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、**火災の原因になります。**

③ 消火する

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。

燃焼ランプが消灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

お知らせ

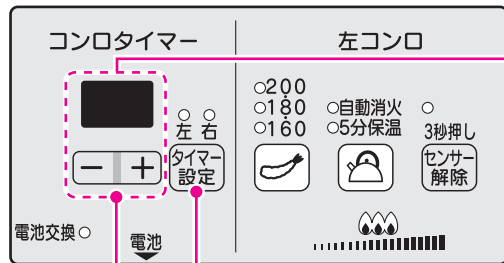
約60分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※センサー解除モードを取り消して、さらに使用する場合は、点火してから約120分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（51ページ）

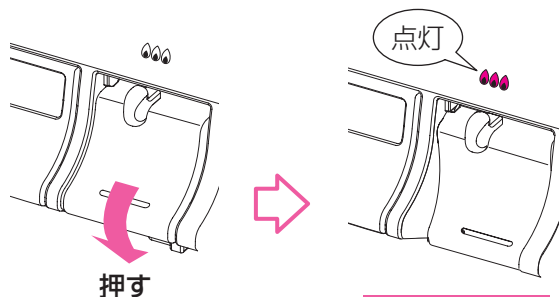
タイマーモード〈全コンロ〉

『コンロを使う準備』(P17)をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

全コンロ操作部(シート)

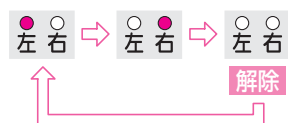
※左高火力コンロで説明しています。

1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

燃焼ランプが点灯します。

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。

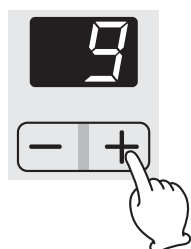
2 コンロを選択する

○コンロを選択します。

○押すたびに、次のように切り替わります。
（全てのコンロを使用している場合で説明しています。）

・設定できるコンロは1カ所です。
・[－｜＋]を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。
・火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。
・高火力コンロが右側仕様の場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。

※設定を解除しても消火しません。

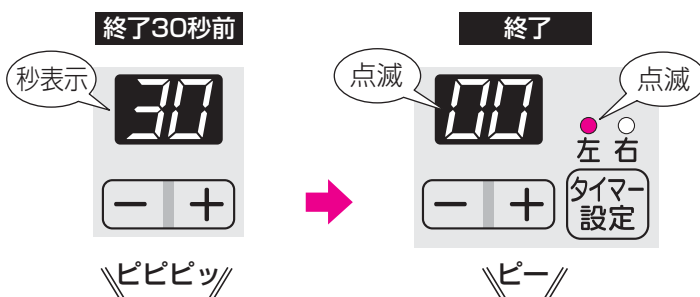
③ タイマー設定する　自動で火が消える ▶ ④ 消火の状態に戻す

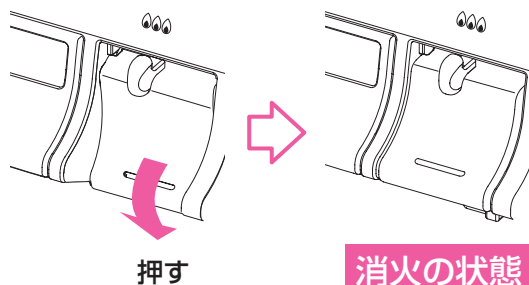
○タイマー設定をします。

1分刻みで1～99分(最長)に設定できます。
※押し続けると、10分刻みで変わります。
※調理中(タイマー作動中)でも、タイマーの変更は可能です。
(センサー解除モード使用時は最長60分です。)

1分増える
1分減る

○タイマーがスタートします。

1 終了30秒前に、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、秒表示に変わります。

2 ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせし、タイマー表示部が消灯し、自動消火します。

途中で消火したいときは、点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。(④参照)

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。

お知らせ

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

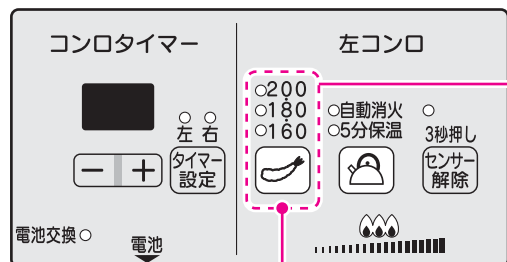
揚げものモード〈高火力コンロ〉

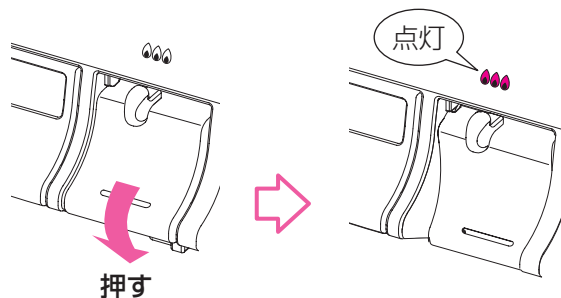
『コンロを使う準備』(P17)
をよく読み、準備をする

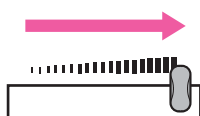
適した鍋	適した油の量
直径：18～24 cm 種類：天ぷら鍋 底の平らな中華鍋 鉄やアルミ製の鍋	500～1000mL

ごとく中央に鍋などを置く

高火力コンロ操作部(シート)

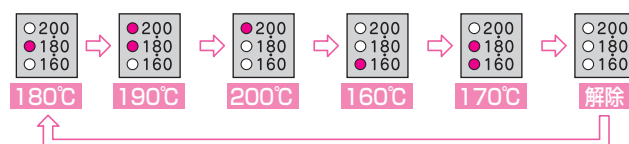
※左高火力コンロで説明しています。

① 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

燃焼ランプが点灯します。

○火力調節つまみを右にゆっくりとスライドさせてください。

※火力調節つまみは、機能を正しくはたらかせるために、強火側にしてください。

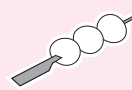
② 温度設定し、調理する

○着火後すぐに温度設定をします。
※最初は180℃に設定されます。

○押すたびに、次のように切り替わります。
（170℃、190℃の設定もできます。）

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、[ボタン]を押してお好みの温度に合わせてください。
※設定を解除しても消火しません。

揚げもののコツ

・油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

ドーナツ
生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
イカ
皮をむき、両面に切り目を入れる。
ししとう
（中が空洞の野菜など）
切り目を入れる。
エビ
尾は先を切る。
うずら（ゆで卵など）
串などで刺す。
魚介類や野菜など
水分をふき取る。
・複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。（温度を下げるのに時間がかかるため。）
・一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

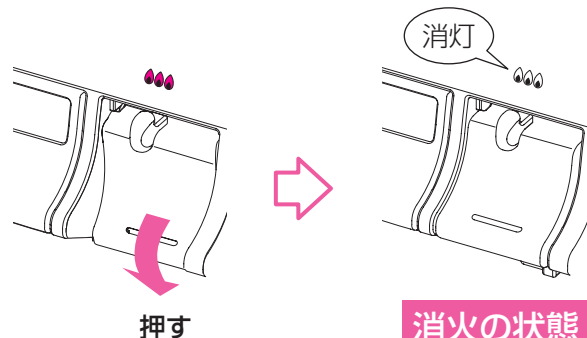
・ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼きあげます。

ご注意

※油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
※油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。
※焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

③ 消火する

温度設定のめやす

○設定温度になると、ブザー音でお知らせします。調理を始めてください。

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。

燃焼ランプが消灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

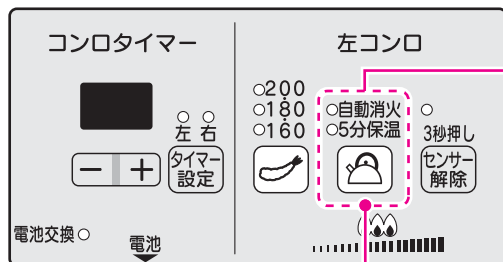
自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

湯わかしモード〈高火力コンロ〉

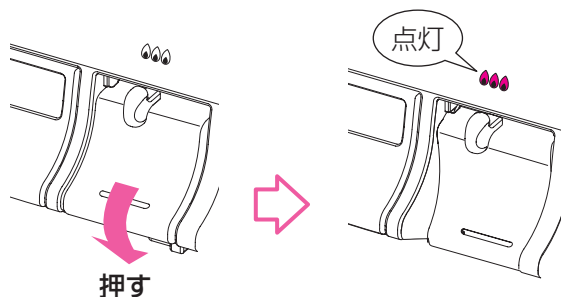
『コンロを使う準備』(P17)をよくお読み、準備をする

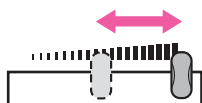
適した鍋	適した水の量
種類：やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

ごとく中央にやかんを置く

高火力コンロ操作部（シート）

※左高火力コンロで説明しています。

① 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

燃焼ランプが点灯します。

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。

※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。

② 湯わかし設定する

5分保温

○着火後すぐに湯わかし設定をします。

1回押す

○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

自動消火

○着火後すぐに湯わかし設定をします。

○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

お願い

・火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。
また、お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
※やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
・水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください

・やかんや鍋のふたの開閉はしない
・やかんや鍋を動かさない
・水をかき混ぜない
・途中で水を入れたり具を入れない
・途中で火力を変えない

自動で火が消える

③ 消火の状態に戻す

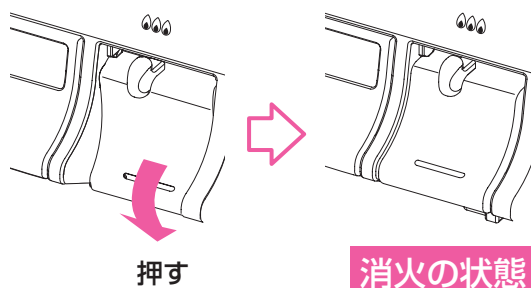
1 ふっとうすると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になり5分間保温します。

2 終了2分前になると、ランプが点滅し、終了時は、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯、自動消火します。

	ふっとう	5分保温開始	終了2分前	終了
火　力	強火	弱火	弱火	消火
ブザー音	–	ピピピッ	–	ピー
ランプ	点灯	点灯	点滅	消灯

1 ふっとうすると、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯、自動消火します。

	ふっとう	終了
火　力	強火	消火
ブザー音	–	ピー
ランプ	点灯	消灯

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。

お知らせ

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

炊飯モード 下準備

① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

例）180mLの計量カップ

② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
・一度目のとぎ水はすぐに流す。
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。
・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返し洗う。
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL
3.5合（525g）（630mL）	約800mL
4.0合（600g）（720mL）	約900mL
4.5合（675g）（810mL）	約1000mL
5.0合（750g）（900mL）	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

お米を水に浸す時間

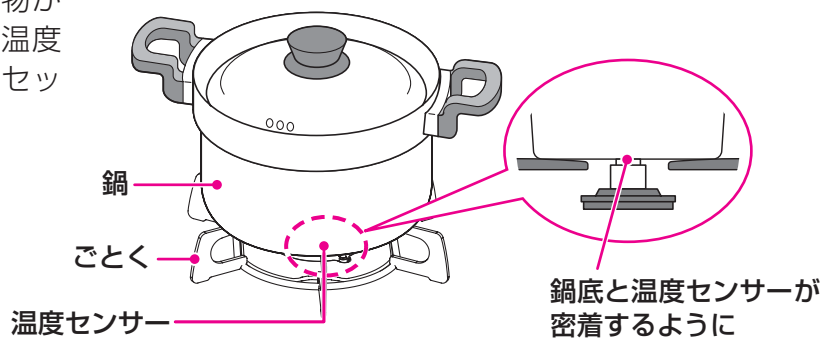
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

・1～2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・十分に水に浸す。
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

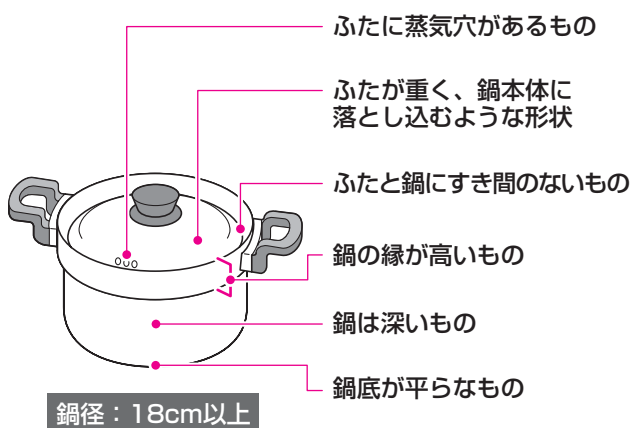
④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

炊飯モードに適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。

炊飯専用鍋も別売しています。（53ページ）
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。

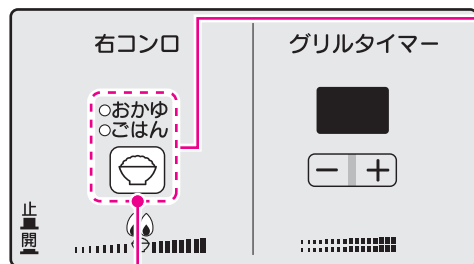
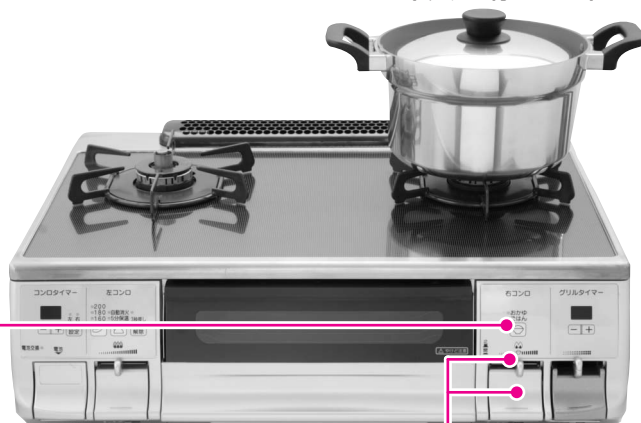
※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

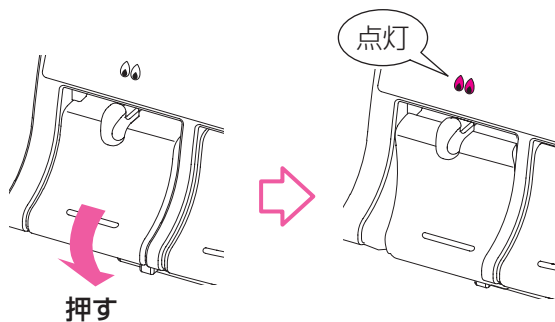
炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合）
炊飯専用鍋（別売）	○
アルミ製の鍋・文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○ ※1 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※2 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

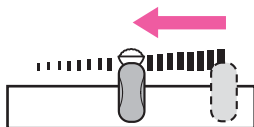
炊飯モード〈標準コンロ〉

『コンロを使う準備』(P17)をよく読み、準備をする

※左高火力コンロで説明しています。

1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

点火の状態

燃焼ランプが点灯します。

○着火後すぐに、火力調節つまみをゆっくりと強火側から 🍚 の位置(あたりがあります)にスライドさせて合わせてください。

※火力調節つまみを 🍚 の位置に合わせないとうまく炊けない場合があります。

2 炊飯設定をする

ごはん

○炊飯設定をします。

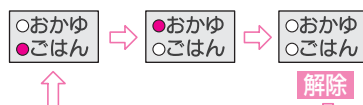
点灯
○おかゆ
●ごはん

ピッ

1回押す

○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

おかゆ

○炊飯設定をします。

2回押す

○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

おかゆについて

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

※ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

※味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してから行ってください。

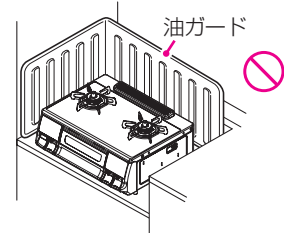
ごはんからおかゆの炊きかた

2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

（1）冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
（2）鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
（3）煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。
（4）消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

ご注意

・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーやボタンを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。

・機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。

自動で火が消える

3 消火の状態に戻す

1 炊きあがると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動消火したあと、むらしを開始します。

2 むらし終了2分前になると、ランプが点滅し、終了時は、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯します。

炊きあがり

ピピピッ

むらし終了2分前

点滅
○おかゆ
●ごはん

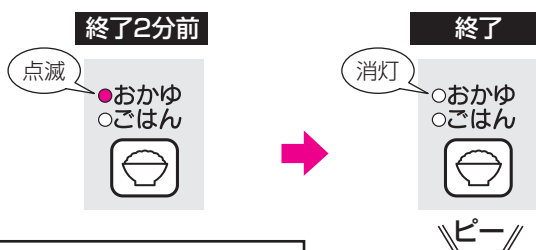
終了

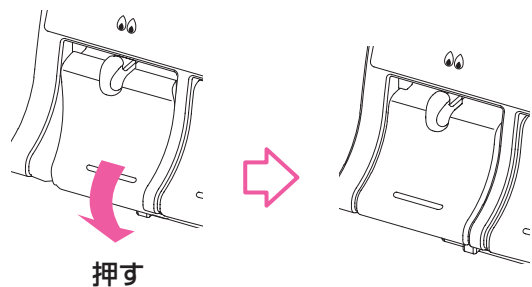
ピー

炊飯時間：約20～30分

ごはんむらし時間：約10分

1 終了2分前に、ランプが点滅し、お知らせします。

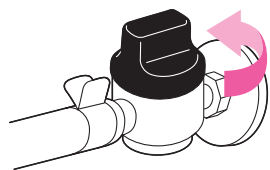
2 炊きあがると、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯、自動消火します。

炊飯時間：約40～50分

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。

※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

お知らせ

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

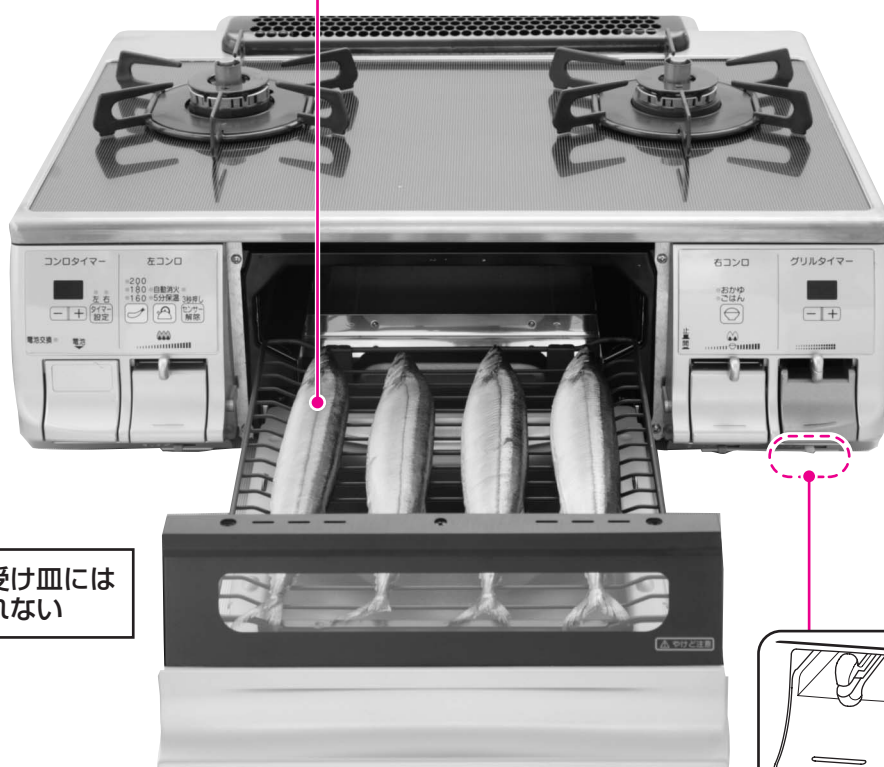
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

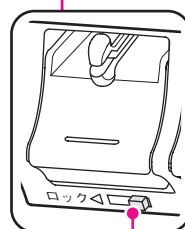
グリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

❷ 調理物を入れて、
グリルとびらを閉める

グリル受け皿には
水を入れない

ロックつまみ
（18ページ）

⚠注意

グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める
炎や熱で、**やけどのおそれがあります。**

必ず守る

初めてグリルを使うとき

・初めてグリルを使うときは、グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、グリル焼網を取り出し、約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
（タイマー表示部「02」点滅表示）
消火した場合は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

・冷凍の魚は、しっかりと解凍する。
※しっかりと解凍していないと時間がかかり、安全機能がはたらくことがあります。
・冷蔵の魚は、常温でしばらくおく。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

魚以外の下ごしらえ

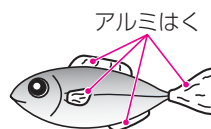
・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。

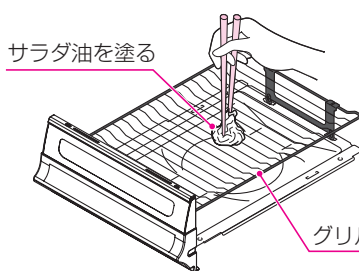
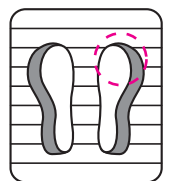
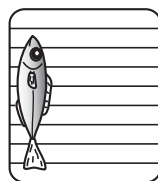
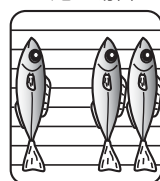
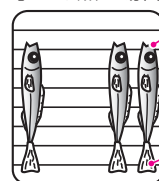
塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減(魚の重量の2%程度)が必要です。
塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をする。

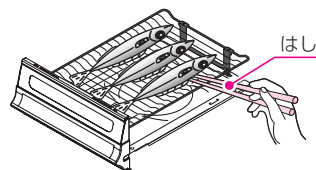
姿焼きなどの場合

・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。

魚を焼くときは

・2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
・魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
・魚を1尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
・魚を3尾以上焼く場合は、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
・ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

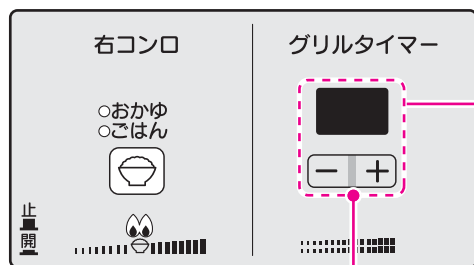
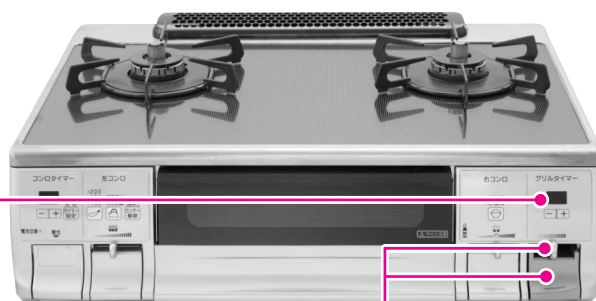
魚を取るときのコツ

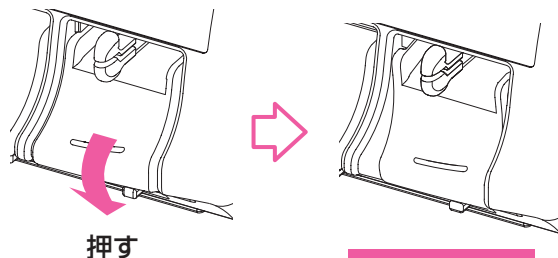
・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

⚠注意

調理物を取るときなどは、グリル部周辺に触れない
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

グリルの使いかた

『グリルを使う準備』(P33)
をよく読み、準備をする

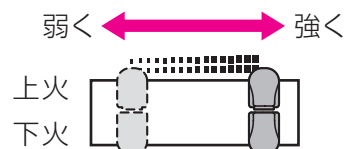
グリル操作部(シート)
※左高火力コンロで説明しています。

① 点火する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にしてください。

※下火の火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合、つまみは強火位置(右側)に動きます。
上火の火力調節つまみは動きません。

○グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

※グリル庫内の温度が低い場合は「9」、高い場合は「6」が表示されます。
※グリル庫内の温度に応じて、6～9分を自動的に設定します。
※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、タイマー表示がすぐに変わる場合があります。

② 火力調節する

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。

コツ

形くずれを防止するには

・2分程度予熱後、一旦消火し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
　その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

⚠警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。

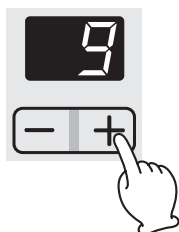
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

ご注意

・連続焼きなどでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
　グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合(タイマー表示部「02」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
・干物や脂分の多い魚(にしん・塩さばなど)は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやすは2〜3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)焼きすぎに注意してください。
　焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

③ タイマー設定する　自動で火が消える ▶ ④ 消火の状態に戻す

③ タイマー設定する

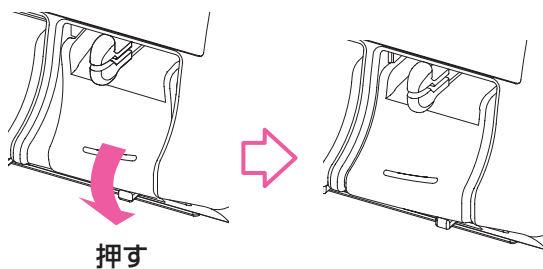
○タイマー設定をします。

1分刻みで1〜18分(最長)に設定できます。

※調理中(タイマー作動中)でも、タイマーの変更は可能です。(連続使用可能時間は18分です。)

○タイマーがスタートします。

1. 終了30秒前に、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、秒表示に変わります。
2. ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせし、タイマー表示部が消灯し、自動消火します。

途中で消火したいときは、点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。(④参照)

④ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。

お知らせ

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

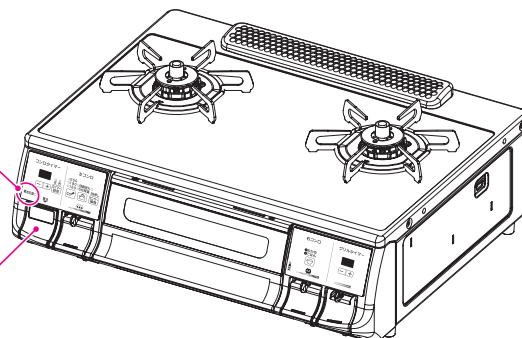
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

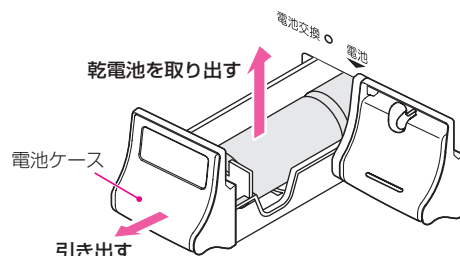
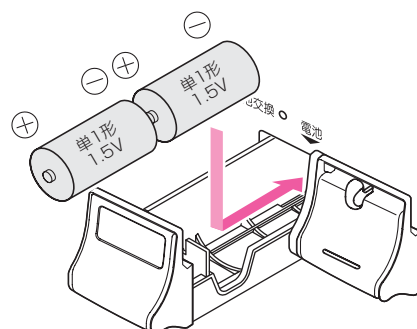
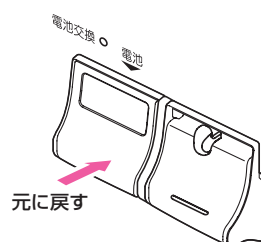
電池交換

◎必ず機器が冷えてから行ってください。

・乾電池の電池交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時はブザー音『ピー』でお知らせします。
乾電池の容量がなくなると点火できなくなるので、注意してください。

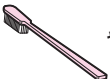
⚠注意

乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

1 **電池ケースに指を引っかけて引き出し、古い乾電池を取り出す。**

※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。
強く引き出すと、**破損の原因になります。**
※電池ケースは落下防止のため、全開しません。
1個ずつ手前から取り出してください。

2 **新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。**

3 **電池ケースを奥に押し込み、元に戻す。**

お願い

・乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。寿命が短くなります。
・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合、電池交換サインは点滅しません。
・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約１年です。
・アルカリ乾電池(単1形：2個)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。**電池機能不良の原因となります。**

お手入れ〈その前に〉

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『点火／消火ボタンをロックする(18ページ)』
『手袋をする』

⚠注意

・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。
・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。
・点火／消火ボタンをロックする
点火／消火ボタンをロックせずにお手入れを行った場合、誤って点火／消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。

・各部品がいたんでいないか確認してください。いたんだまま使用されますと、思わぬ事故の原因となります。
いたんでいる場合は、53ページの交換部品を参照し、部品を交換してください。
詳しくは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)にお問い合わせください。

お手入れ道具・洗剤について

	道具・洗剤	理由
○	スポンジたわし／やわらかい歯ブラシ／やわらかい布／台所用中性洗剤 ※トッププレートのみ：ガラストップ用クリーナー LP 0125A (53ページ)／クリームクレンザー ※トッププレート以外には使用しないでください。	
×	ナイロンたわし／亀の子たわし／金属たわし／スポンジたわし裏面／クレンザー／ミガキ粉／硬い歯ブラシ	・キズの原因になるもの ※部品・ガラス・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面にキズがつき・はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤／シンナー・ベンジン・アルコール	・部品やホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
×	歯みがき粉／弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー／重曹	・樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

・ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
・バーナーキャップ・ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、サイドカバー、グリル受け皿)は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

お手入れ〈コンロ部〉

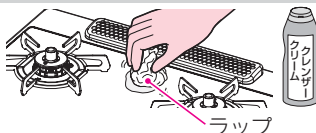
※左高火力コンロで説明しています。

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』『ガス栓を閉める』『点火／消火ボタンをロックする(18ページ)』『手袋をする』

トッププレート

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(38ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**

取れにくい汚れのとき

・メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。

※バーナーリングカバー・バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

機器表面・操作部

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

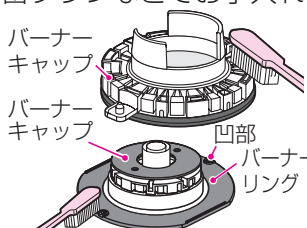
・台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※グリルとびら取っ手・パネル樹脂部には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

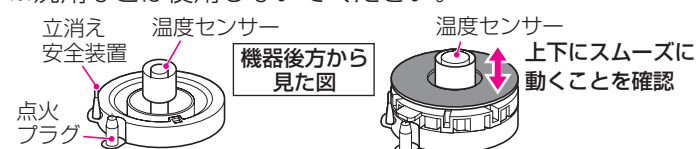
バーナー部

バーナーキャップ

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(38ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**
・バーナーキャップは、水洗い後よく水気を切ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼になります。**

目づまりしたときは

・凹部など、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびり付いた汚れは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**不完全燃焼や点火不良の原因になります。**

点火プラグ・立消え安全装置・温度センサー

・煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。
※洗剤などは使用しないでください。

※点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。

⚠注意

必ず守る

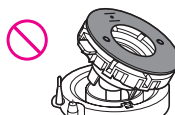
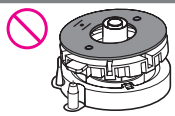
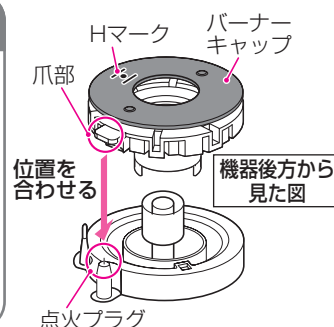
温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

取り付けかた

・爪部を後ろ側にして点火プラグ位置に合わせ、浮きがないように取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

⚠注意

必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

バーナーキャップの浮き

◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。

ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー

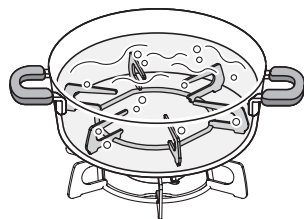
ごとく・グリル排気口カバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

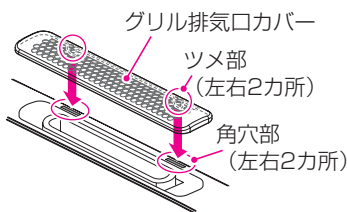
煮洗いすると、さらに汚れが落としやすくなります

・水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、そのあと水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
・煮洗いしたごとくやグリル排気口カバーを取り出すときは、やけどなどに注意してください。

バーナーリングカバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。
※こびり付いた汚れ（炭化物）を硬いお手入れ道具や研磨剤入り洗剤などでこすると、**塗装のはがれ、変色、光沢がなくなるおそれがあり、表面に発生するキズの原因になります。**
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取り付けかた

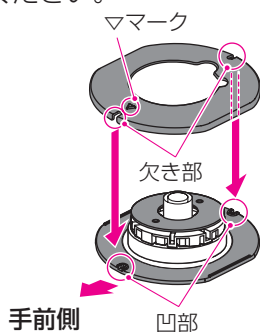
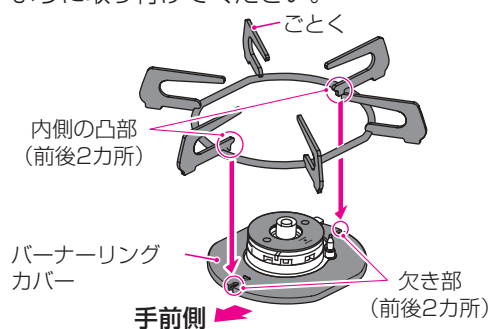
グリル排気口カバー

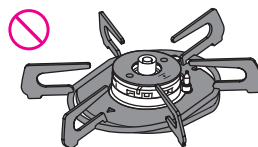
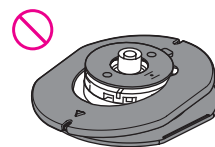
・ツメ部（左右2カ所）を角穴部（左右2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

バーナーキャップ

※バーナーキャップの取り付け方法は、39ページ（**バーナー部** 取り付けかた ）を参照してください。

バーナーリングカバー

・▽マークを手前にし、欠き部（前後2カ所）をバーナーリングの凹部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

ごとく

・内側の凸部（前後2カ所）を、バーナーリングカバーの欠き部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

⚠注意

ごとくとバーナーリングカバーは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

ごとくの浮き

バーナーリングカバーの浮き

※ごとくのツメ部がグラグラしていると、鍋などをのせたとき、鍋などの転倒の原因になります。
（新しいごとくと交換してください。）

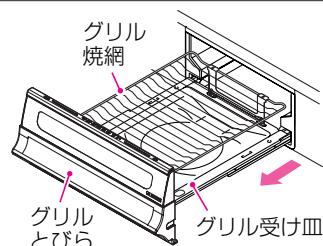
お手入れ〈グリル部〉

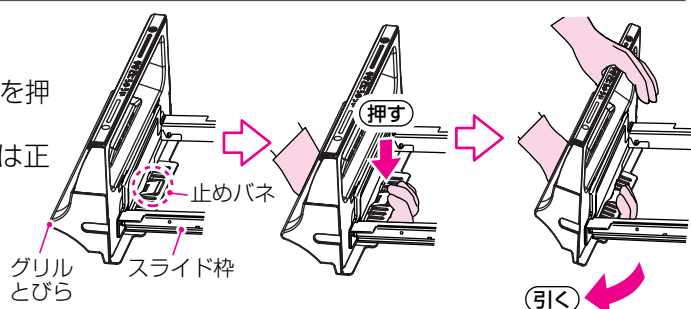
◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『点火／消火ボタンをロックする(18ページ)』
『手袋をする』

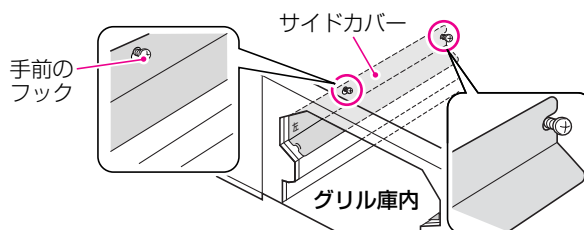
取り外しかた

スライド枠は取り外せません

グリル焼網・グリル受け皿

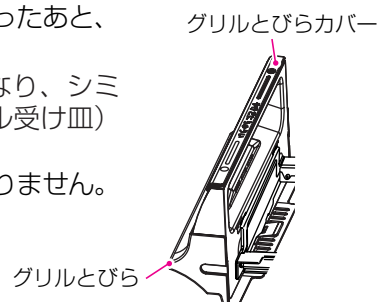
・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取り外す。
※グリル使用直後は、グリルとびらやグリルとびらガラス、グリル受け皿、グリル焼網、スライド枠が熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

グリルとびら

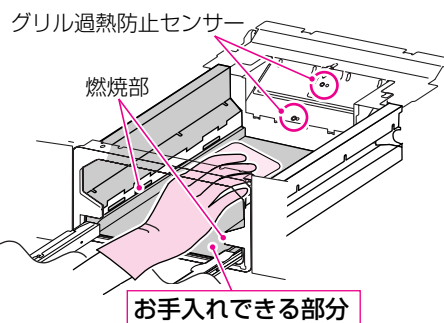
・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
※スライド枠は取り外せません。

サイドカバー

・手前のフックからサイドカバーを取り外す。
※サイドカバーは、(左)(右)があります。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・グリル庫内

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー

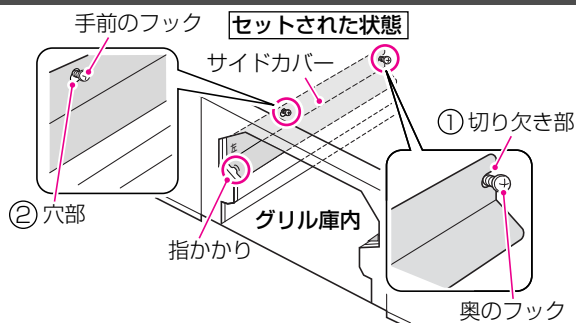
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用すると、こびり付いた脂汚れがとれにくくなり、シミが残る原因になったり、フッ素コート(グリル焼網)、クリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因になったり、発火することがあります。
※グリルとびらカバーは、熱により変色することがありますが、使用上問題ありません。

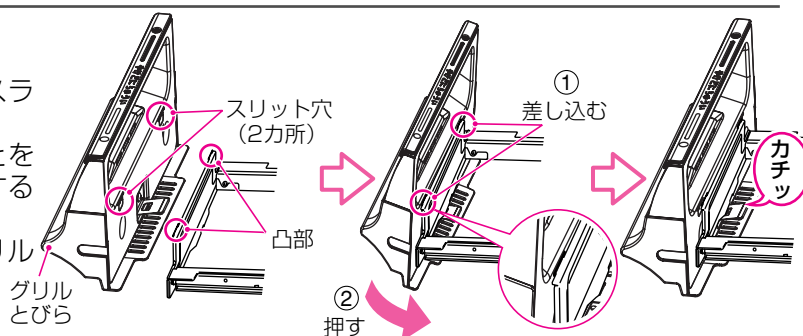
グリルとびらカバー
グリルとびら

グリル庫内(側部・底部)

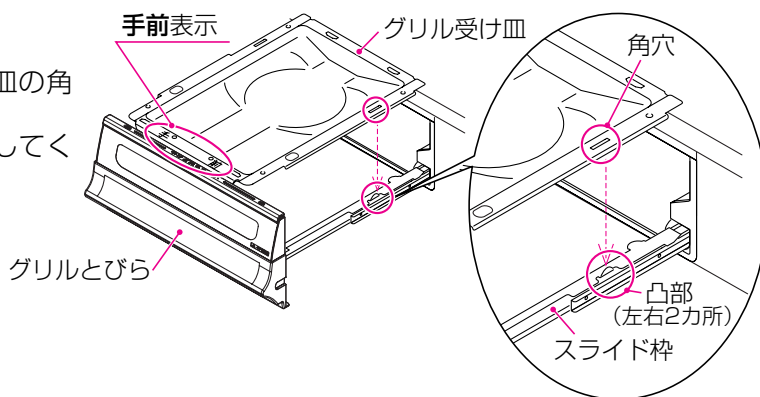
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。
変色・変質・さび・割れの原因になります。
※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。
安全装置が正しくはたらかないおそれがあります。

◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。

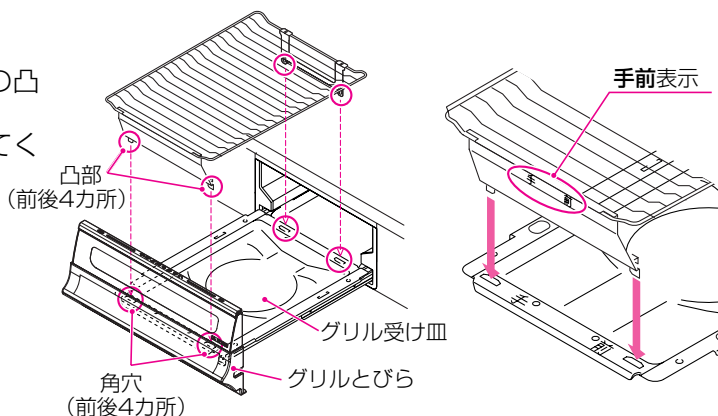
取り付けかた

サイドカバー

①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
②手前のフックに穴部を引っかける。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。

グリルとびら

①グリルとびらのスリット穴(2カ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
②左右2カ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。

グリル受け皿

・スライド枠の凸部(左右2カ所)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリル焼網

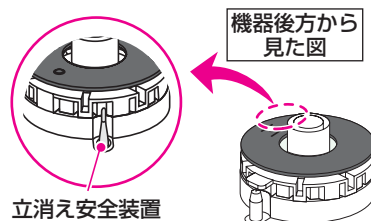
・グリル受け皿の角穴(前後4カ所)にグリル焼網の凸部(前後4カ所)を差し込む。
※"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリルとびらが閉まりにくい場合は、サイドカバー、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。再度きっちりと取り付けてください。

安全機能

お知らせ

・使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。
　戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
※お知らせ表示は、50ページを参照してください。

立消え安全装置　コンロ　グリル

風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
※完全にガスが止まるまで数秒かかります。
※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。（点火不良の原因になります。）

消し忘れ消火機能　コンロ　グリル

コンロ　**点火後、約120分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると自動消火します。**
※高火力コンロはセンサー解除モード使用時、約60分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（51ページ）

グリル　**点火後、約18分間連続使用すると自動消火します。**

点火／消火ボタン戻し忘れブザー　コンロ　グリル

タイマーや湯わかしモードなどを使って、自動消火したり、安全機能により火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
※必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**
※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

天ぷら油過熱防止機能　コンロ

油温が約250℃になると強火⇔弱火を繰り返します。自動火力調節している状態の場合は、約30分後に自動消火します。それ以上に温度が高くなる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
※高火力コンロでセンサー解除モードを使用する場合は、この機能ははたらきません。

⚠警告

高火力コンロのセンサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、**火災の原因になります。**

⚠注意

天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

焦げつき自動消火機能　コンロ

焦げつきや空だきの場合、自動消火します。
・焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。
※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。
※センサー解除モードを使用している間は、高火力コンロのみこの機能ははたらきません。

グリル過熱防止センサー　グリル

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると自動消火します。

⚠注意

グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

Q&A(よくあるご質問)①

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1カ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。 異常ではありません。	–
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒) 異常ではありません。	–
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	–	・温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあるためです。 また、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。	21
コンロ使用時の現象 ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する	①②③④⑤	・鍋の形状や材質が適していますか？	17
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？ ・鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	4・7
	①③	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	43
	①⑤	・焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	–
		・鍋底が焦げついて消火していませんか？ 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	43
	①	・コンロタイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	23
		・長時間使用していませんか？ コンロは、点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	43
		・グリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	13
	④	・鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	43
		弱火になると支障のある調理の場合は、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。(高火力コンロのみ)	21

Q&A(よくあるご質問)②

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
揚げものモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない	①	・油の量は適切ですか？ 油量500mL～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	17・25
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
湯わかしモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②③	・湯わかしに適した鍋を使用していますか？	17・27
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
		・水の量は適切ですか？ 水量500mL～2000mLが適切です。	17・27
	①②	・お湯(70℃以上)を湯わかしモードでわかしていませんか？お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	28
	①	・火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
	②	・加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか？	
炊飯モードで上手に炊飯ができない ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②③④	・炊飯に適した鍋を使用していますか？	17・30
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7・30
		・お米の量や水量を正しく計量していますか？	29
		・火力を炊飯位置に正しく調節していますか？ 火力が炊飯位置より強火側の場合、ごはんがかために、弱火側の場合、やわらかめになります。	31
	①②④	・よく洗米していますか？	29
		・無洗米を使用していませんか？ 1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	30
	②③	・銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	―
	②	・浸しおき時間は十分ですか？	29
		・炊飯途中にふたを開けていませんか？	32
		・炊き上がったあと、約10分むらしていますか？	32
	③	・むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	32
	④	・炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	29
	⑤	・もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	31

	ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
グリル	点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1カ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。異常ではありません。	–
グリル	点火／消火キーから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒)異常ではありません。	–
グリル	グリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ 調理中に消火する	②③④⑤	・グリルとびらは確実に閉まっていますか？	–
		①②③	・焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか？	34・35・36
			・食材にあった火力にしていますか？	35・36
		②③	・グリル排気口カバーは付いていますか？ グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	40
		①	・みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いていますか？	34
		②	・冷蔵庫から出した冷たいままの魚などを焼いていませんか？ ・しっかりと解凍していますか？	13・34
		④	・脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。	36
			・初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るためです。グリル焼網を取り出し、約8分空焼きしてください。	33
			・グリル庫内やグリル受け皿が汚れていませんか？ 残った食材などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。お手入れしてください。	41
		⑤	・グリルタイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	36
			・連続焼きなどでグリル庫内が高温になっていませんか？ グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	–	・乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	37
乾電池	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	–	・乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	37
におい	ガスのにおいがする いやなにおいがする	–	**ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。** ・ゴム管がきっちりと接続されているか確認してください。 ・ゴム管にひび割れや穴があいていないか確認してください。 ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。火災のおそれがあります。	5・6・16

Q&A(よくあるご質問)③

	ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピー」とブザー音がする ② 「ポン」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	・点火/消火ボタンを戻し忘れていませんか?タイマーや湯わかしモードなどを使って、自動消火したり、安全機能により火が消えたときに、点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。 ※必ず点火/消火ボタンを「消火の状態」にしてください。**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。** ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	—
		②	・コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、上記のような音がする場合があります。	14・39
		③	・火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。	—
		④	・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	
		⑤	・コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。	
		⑥	・機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	

とくに多いご質問です

とくに多いご質問内容	ご質問への回答	ご確認していただくページ
点火/消火ボタンを押しても、点火しない 電池交換サインが点滅している	乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	37
勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	温度センサーがはたらいて、自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止しているためです。	43
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあるためです。 また、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。	21

故障かな？と思ったら①

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
点火しない 症状の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパークしない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	・電池交換サインが点滅していませんか？ 乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	37
		・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・14・39
		・点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？	19・35
		・アルミはく製し る受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	①②③	・バーナーの炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	39
		・グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	–
	①②	・ガス栓を全開にしていますか？	18・33
		・LPガスがなくなりかけていませんか？ (LPガスをご使用の場合)	–
		・ガス配管に空気が残っていませんか？ (長期間使用していなかったり、朝一番など)点火操作を繰り返してください。	–
	①③	・ロックを解除していますか？	18
	④	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	43

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
炎の状態がおかしい 症状の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	・バーナー炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	39
		・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・14・39
	①②③④⑤	・風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていませんか？	9・12
	②④⑤⑥	・アルミはく製し る受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	②⑤	・換気をしていますか？	9
		・火力調節をはやく操作していませんか？ はやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。 異常ではありません。ゆっくり操作してください。	–
	②	・加湿器を使用していませんか？ 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	–
		・コンロとグリルを同時に使用していませんか？ グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	–
		・火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	–

故障かな？と思ったら②

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
炎の状態がおかしい（続き） 症状の詳細 ⑤ **使用中炎が消える**	⑤	・グリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
すぐに消火しない	–	・バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	–
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	・バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	–
グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	–	・魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。異常ではありません。	–
		・グリル庫内やグリル受け皿が汚れていませんか？ 残った食材などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。お手入れしてください。	8・41
部品が変色する 症状の詳細 ① **表面が変色する** ② **ごとくが変色する**	①②	・酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	38・39 40・41
		・ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。	–

お知らせ表示について

	お知らせ			原　因	処置方法と再使用時の注意事項
	ブザー音	ランプ表示例	タイマー部(点滅)		
コンロ	＼ピー／	—	—	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
コンロ	＼ピー／	—	—	点火／消火ボタンを戻し忘れたとき	
コンロ	＼ピー／	—	00	タイマー設定時間が終了したとき	
コンロ	ピーピー＼ピーピー／	—	01	点火／消火ボタンを長く押し続けたとき	
コンロ	ピーピー＼ピーピー／	—	02	焦げつきや異常高温になったとき	
コンロ	＼ピーピーピー／	—	11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
コンロ	＼ピーピー／	—	12	バーナー途中消火(煮こぼれや風などで消火したとき)	
グリル	＼ピー／	—	—	グリル消し忘れ消火機能が作動したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。グリル過熱防止センサーがはたらいているときは、点火しても手を離すと消火します。しばらく(約3分)待ってから再点火してください。
グリル	＼ピー／	—	—	点火／消火ボタンを戻し忘れたとき	
グリル	＼ピー／	—	00	タイマー設定時間が終了したとき	
グリル	ピーピー＼ピーピー／	—	01	点火／消火ボタンを長く押し続けたとき	
グリル	ピーピー＼ピーピー／	—	02	グリル過熱防止センサーが作動したとき(空焼きした場合や、焼きすぎた場合)	
グリル	＼ピーピーピー／	—	11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
グリル	＼ピーピー／	—	12	バーナー途中消火	
乾電池	＼ピー／	電池交換● 点滅	—	乾電池が消耗してきたとき	乾電池を交換してください。(37ページ参照)アルカリ乾電池(単1形：2個)

上記の処置方法で直らないときや、次のブザー音、表示が出たとき

お知らせ		処置方法
ブザー音	タイマー部(点滅)	
＼ピーピー／(繰り返し)　(10秒間)	10 24 30 31 32	点検が必要です。点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、お買い上げの販売店または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)に連絡してください。
＼ピー／　(10秒間)	70 71 72 73	

お知らせ

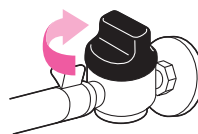
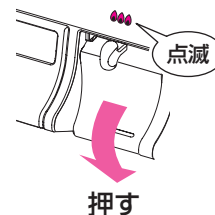
自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

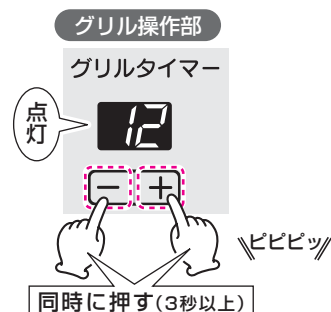
カスタマイズ機能　コンロ消し忘れ消火機能の時間設定を変更したいとき

コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。

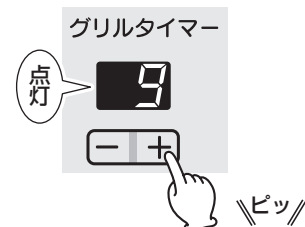
※初期設定(工場出荷時)は、『**120分**』に設定されています。

設定時は、必ず機器を使用していない状態で操作してください

1 ガス栓を閉じる。

2 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、点火の状態にする。

3 **点火操作後10秒以内**に、グリル操作部のグリルタイマー設定キー[－｜＋]を**3秒以上同時**に押す。

※初期設定(工場出荷時)は、『12』(120分)に設定されています。

4 グリルタイマー設定キー[－｜＋]で、設定時間を変更する。

※10分単位で設定できます。

・押す毎に、ブザー音『ピッ』でお知らせします。

[＋]キー	10分ずつ増え、最長『12』(120分)まで設定できます。
[－]キー	10分ずつ減り、最短『3』(30分)まで設定できます。

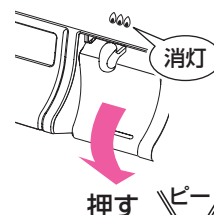
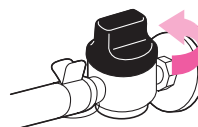
例)『90分』に設定する場合

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合、センサー解除時の連続使用可能時間は、下表のようになります。

コンロ消し忘れ消火機能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
センサー解除時連続使用可能時間	**30分**	**40分**	**50分**	**60分**	**60分**	**60分**	**60分**	**60分**	**60分**	**60分**

↑ 工場出荷時 (120分)

5 点火／消火ボタンを押して、消火の状態にする。

・ブザー音『ピー』でお知らせし、設定した時間に変更されます。

6 ガス栓を全開にする。

仕様・アフターサービス

仕　様

品名	ガステーブルコンロ	
型式名	LW2250TL	LW2250TR
点火方式	連続スパーク点火方式	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・コンロ消し忘れ消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 （以上3項目：コンロバーナー） ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー （以上2項目：グリルバーナー）	
付属品	・取扱説明書（保証書付）　・クッキングブック　・サービス網一覧表 ・アルカリ乾電池（単1形：2個）	
外形寸法	高さ180mm×幅595mm×奥行き511mm	
質量	17.0kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		高火力コンロ	標準コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	8.37 {7,200kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管
都市ガス用	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	7.79 {6,700kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	2.28 {0.163kg/h}	8.75 {0.627kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

・『Q&A（よくあるご質問）』『故障かな？と思ったら』『お知らせ表示について』を見て、もう一度確認してください。
・確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。
なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　　　名：ガステーブルコンロ
2. 品名コード：電池ケースに貼付のシールを参照してください。
3. 型　式　名：機器右側面に貼付の銘板を参照してください。
4. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
5. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は13A（12A）・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の54ページが保証書になっています。

・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

・この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品・別売部品

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

・下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、インターネットの販売サイト(http://ec.harman.co.jp/)、0120-38-8180(電話料金無料)、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

部品がいたんできたら、お早めに交換してください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく（高火力・標準バーナー用）		￥1,995（本体価格 ￥1,900）	DW3P12004102
バーナーキャップ（高火力バーナー用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	DW1L320032010
バーナーキャップ（標準バーナー用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	DW0X320287206
バーナーリングカバー（高火力・標準バーナー用）		￥ 840（本体価格 ￥ 800）	LW0V120180107
グリル排気口カバー		￥1,155（本体価格 ￥1,100）	LW0T12009101
グリル焼網		￥2,940（本体価格 ￥2,800）	DW2Y33004100
グリル受け皿		￥3,675（本体価格 ￥3,500）	DW2T33048108
サイドカバー(左)		￥ 630（本体価格 ￥ 600）	DW2T33058005
サイドカバー(右)		￥ 630（本体価格 ￥ 600）	DW2T33060004

2010年9月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、0120-38-8180にお問い合わせください。
乾電池は電気店などでお買い求めください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』(1ページ)を参照してください。

別売部品

・お買い上げの販売店または、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)にお問い合わせください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
調理プレートセット ・調理プレート ・ホルダー ・調理プレート クッキングブック		￥3,990（本体価格 ￥3,800）	LP 0132
ガラストップクリーナー	(1本)	￥ 892（本体価格 ￥ 850）	LP 0125A (1本)
	(6本セット)	￥5,355（本体価格 ￥5,100）	LP 0125 (6本セット)
炊飯専用鍋(3合)		￥4,410（本体価格 ￥4,200）	LP 0134
炊飯専用鍋(5合)		￥5,460（本体価格 ￥5,200）	LP 0135

2010年9月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの弊社(別紙サービス網一覧表)にお問い合わせください。

保証書

保　証　書

品　　　名	ガステーブルコンロ

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理致します。
2．保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
5．本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6．本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）　住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
（ロ）　車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
（ハ）　工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
（ニ）　お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
（ホ）　建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
（ヘ）　適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
（ト）　ガスの供給事情による故障および損傷。
（チ）　指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
（リ）　火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
（ヌ）　海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
（ル）　ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
（ヲ）　消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
（ワ）　熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
（カ）　本書の提示がない場合。
（ヨ）　本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

<table>
<tr><td rowspan="2">お　客　様</td><td>お　名　前</td><td>TEL</td></tr>
<tr><td colspan="2">ご　住　所 〒</td></tr>
<tr><td>保　証　期　間</td><td colspan="2">お買い上げ　　年　　月　　日から１年間</td></tr>
<tr><td rowspan="2">販　売　店</td><td>店　　名</td><td>TEL</td></tr>
<tr><td colspan="2">住　　所 〒</td></tr>
</table>

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社ハーマン　〒554-0023
大阪市此花区春日出南3－2－10

年　月　日	修　理　記　録　（　修　理　内　容　）	サービス員㊞

	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！
	・ときどきガスくさい。 ・焦げくさいにおいがする。 ・キーやボタンの操作が不確実。 ・コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ・その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

株式会社ハーマン　本社　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

アフターサービスについてのお問い合わせは
修理受付センター
サービスはハイハーマン
電話料金無料 0120-38-8180
●受付時間／24時間サービス受付
携帯電話からのお問い合わせは ☎078-928-5496
（受付時間／8:30～19:00）

商品についてのお問い合わせは
お客様センター
☎06-4804-8614
●受付時間／平日、土曜日9:00～18:00
（日･祝日･弊社指定休日は除く）

この取扱説明書は再生紙を使用しています。